

# MENUS DU 3 AU 7 MAI 2021

## LUNDI

Concombre à la ciboulette  
Bœuf braisé (VBF)  
Purée de carotte  
Saint Paulin  
Fruit

## MARDI

Radis  
Escalope de poulet au paprika  
Pâtes  
Yaourt **BIO**

## MERCREDI

Tomates en salade  
Polpettes de veau façon couscous  
Légumes et semoule **BIO**  
Emmental  
Pâtisserie

## JEUDI

Carottes râpées **BIO** aux raisins  
Rôti de porc à la moutarde  
Purée de chou-fleur  
Tomme blanche **AOP**  
Compote de fruits

## VENDREDI

Melon  
Pavé de lieu  
Sauce à l'oseille  
Riz **BIO** pilaf  
Mousse au chocolat

FR  
85 019 423  
CE

FABRICATION : EHPAD L OREE DU BOCAGE  
CONSERVATION : PREPARATIONS CHAUDES A + 63°C MINI  
PREPARATIONS FROIDES A + 3°C MAXI  
CONSOMMATION : LE JOUR DE LIVRAISON  
MENUS SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS SELON APPROVISIONNEMENT